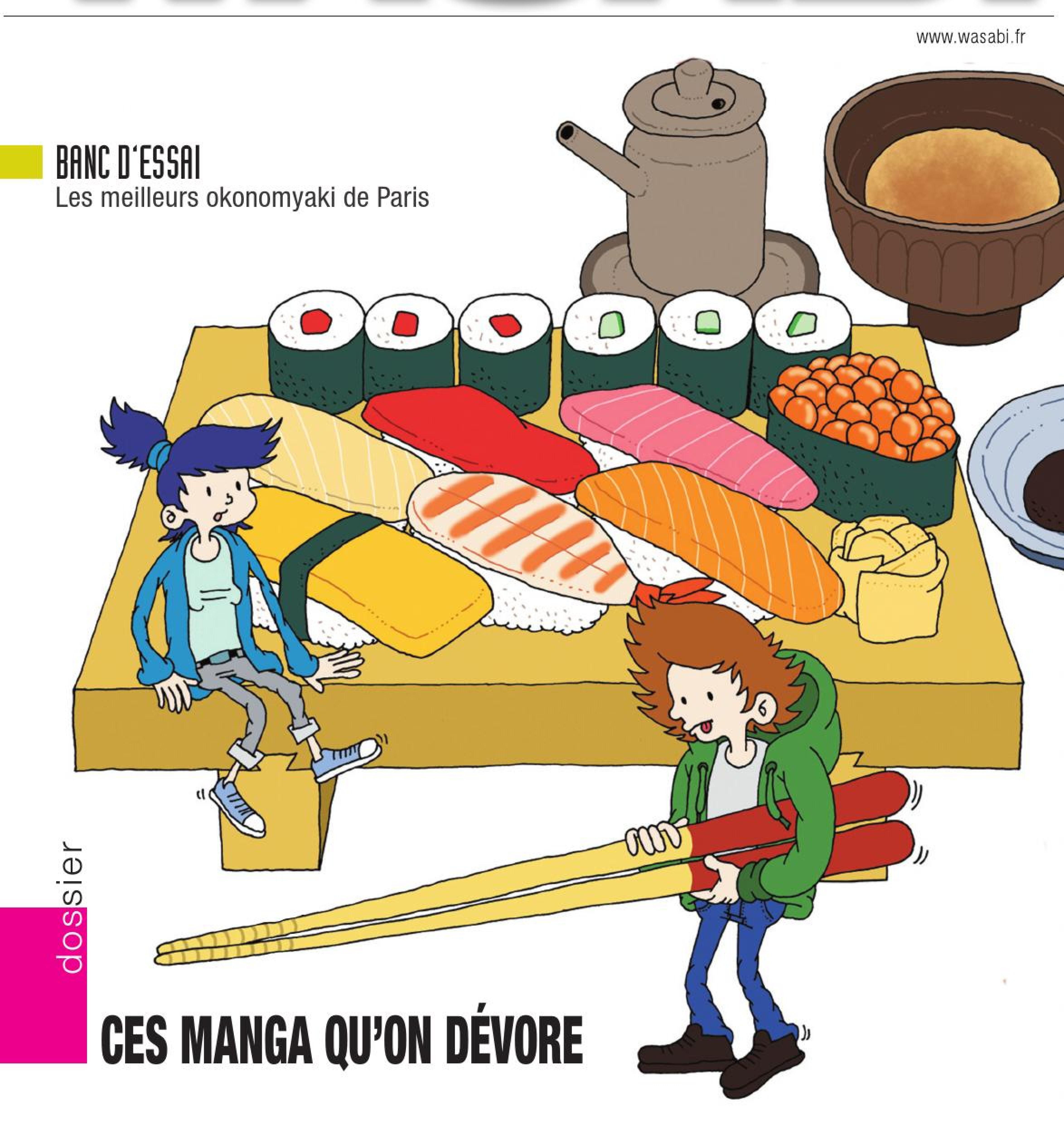
LE GOÛT DU JAPON
N°39 - été 2014

WASABI

www.wasabi.fr



BANC D'ESSAI
Les meilleurs okonomyaki de Paris

dossier

CES MANGA QU'ON DÉVORE



François Hollande et Shinzo Abe, Premier Ministre japonais, lors d'une conférence de presse commune sur la gastronomie japonaise

Wasabi : 10 ans déjà !

Cela fait aujourd'hui tout juste 10 ans que Wasabi existe.
10 ans durant lesquels nous avons exploré la cuisine japonaise sous les angles les plus variés afin de vous faire partager, numéro après numéro, son infinie variété.

En 10 ans l'image de la gastronomie nippone en France a profondément évolué et son entrée au Patrimoine Mondial de l'Unesco, en décembre dernier, montre qu'il en va de même dans presque tous les pays.

Mieux encore : le 5 mai dernier, le Président François Hollande en personne, faisait publiquement l'éloge de cette cuisine qu'il mettait au même niveau que la gastronomie française déclarant notamment :
« Célébrer les arts culinaires japonais et français, c'est rendre hommage à nos cultures respectives, à nos traditions et à nos arts de vivre. »

Nous sommes fiers d'avoir contribué, à notre modeste échelle, à cette reconnaissance et que ce soit à travers notre journal, notre page Facebook - Wasabi, le goût du Japon -, nos cours de sushi ou nos différentes publications, nous continuerons à vous faire découvrir toutes les subtilités de cette cuisine.

En attendant, toute l'équipe de Wasabi vous remercie pour votre fidélité tout au long de ces dix années et remercie également tous les annonceurs qui ont permis à notre magazine d'être distribué gratuitement dans toute la France.

Malgré une conjoncture difficile, nous ferons tout notre possible pour continuer cette belle aventure. Non seulement parce que nous prenons un immense plaisir à faire ce journal mais aussi parce que, nous le savons, beaucoup d'entre vous y sont très attachés.

Dans ce numéro « spécial manga » que nous publions à l'occasion de la Japan Expo (1), vous découvrirez à quel point la cuisine, pas seulement japonaise, est une source d'inspiration inépuisable pour des artistes dont certains ont acquis des techniques et des connaissances dignes des meilleurs chefs !

Bonne dégustation !

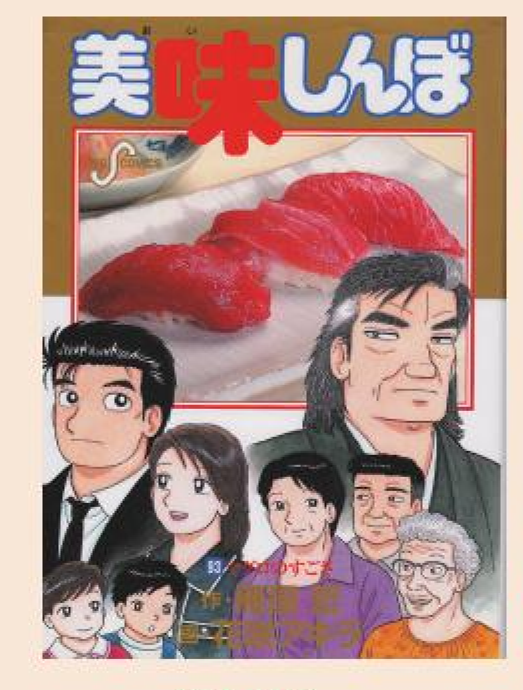
(**1**) Parc des Expositions de Villepinte du 2 au 6 juillet.
Wasabi sera présent sur place avec un atelier de maki en continu.

- COUVERTURE : **Hugo Yoshikawa**
- RÉDACTION : Tinka **Kemptner**, Guillaume **Loiret**, Patrick **Manasson**, Raphaëlle **Marcadal**, Chihiro **Masui**, Brigitte **Perrin**, Ryoko **Sekiguchi**, Jean-Luc **Toula-Breysse**.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET : **www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE

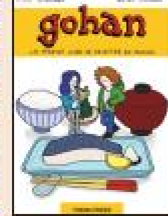


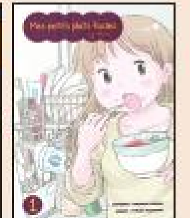












L'OKONOMIYAKI

La nouvelle folie japonaise !

SI CE PLAT N'ÉTAIT PAS JAPONAIS, ON CLASSERAIT VITE FAIT L'OKONOMIYAKI DANS LA CATÉGORIE JUNK FOOD À CÔTÉ DU HAMBURGER ET DE LA PIZZA. SEULEMENT VOILÀ, LES NIPPONS ONT LE DON DE TRANSFORMER N'IMPORTE QUELLE RECETTE EN ART


Par Patrick **CHOCHENBAUM**

L'*okonomiyaki* - de *okonomi* : selon votre goût, et *yaki* : grillé – est un plat originaire d'Hiroshima mais dont la version d'Osaka (les éléments sont cuits ensemble et non séparément), est devenue très populaire non seulement au Japon mais dans le monde entier. Certains font remonter ce plat à l'ère Edo où l'on cuisinait en effet une sorte de crêpe appelée *funoyaki* qu'on enduisait ensuite de miso. A Paris, quatre restaurants proposent l'*okonomiyaki* à leur carte. Nous les avons testés pour vous.





OKOMUSU

Le dernier né



Ici, on annonce clairement la couleur : l'*okonomiyaki* est à l'honneur et seulement lui ! Du reste, Okomusu, le nom du restaurant, est formé d'une partie du mot *okonomiyaki* et d'une partie du mot *musume* qui signifie jeune fille.
Sur la carte, on a le choix entre *okonomiyaki* crevette (16€) ou porc et crevette (18€).
La chef Hiroko est seule en cuisine et il faut s'armer de patience pour déguster une galette un peu trop molle à notre goût. Heureusement, les copeaux de bonite séchée donnent vraiment l'impression d'un plat "vivant". De plus, tant l'endroit que le personnel sont fort sympathiques et donnent vraiment envie de revenir.

AKI

La référence



Longtemps, Aki a été quasiment le seul restaurant de Paris à proposer l'*okonomiyaki* qu'il a largement contribué à faire connaître en France. Du fait de son succès (il faut parfois faire une demi-heure de queue avant de pouvoir s'asseoir !) on a l'impression que c'est un peu l'usine mais Aki reste l'endroit où il y a le plus de choix. On peut par exemple commander un *okonomiyaki* aux calamars et noix de pétoncle, au porc, aux crevettes et à l'Emmenthal et même aux asperges et aux tomates… Prix : de 13 à 15 €.



AZABU

L'okonomiyaki comme « accompagnement »

Un restaurant japonais classique mais qui, dès son ouverture il y a peut-être vingt ans, a été le premier à servir l'*okonomiyaki* à Paris. Certes l'*okonomiyaki* (porc ou fruits de mer) n'est servi ici que comme « accompagnement » mais c'est



de loin la meilleure des 4 que nous avons testées : pâte ultra légère et parfaitement cuite, ingrédients généreux et fondants. Compter une cinquantaine d'euros pour un repas avec boisson (9,50 € l'*okonomiyaki*).

HAPPATEI

Un petit air d'Osaka

Très *kawai*, Happatei, avec ses moules à *takoyaki* en vitrine et sa salle pour lilliputiens au premier. Et vraiment pas mal au niveau du goût. Le menu de midi à 16 € vous permettra de goûter à la fois les *takoyaki* (boulettes au poulpe, grande spécialité d'Osaka) et l'*okonomiyaki*. Avec ça, vous serez calé pour l'après-midi mais pas d'inquiétude : la pâte, à la fois consistante et légère se digère très bien. En plus, ils ne font pas semblant de mettre du calamar : il y en a vraiment, aussi bien dans les *takoyaki* que dans l'*okonomiyaki* ! Bref, Happatei décroche, ex-aequo avec Azabu, la toute première place du classement. ■

Adresses

- **Okomusu :** 11 rue Charlot, Paris 3e. T. : 01 57 40 97 27. Ouv. tous les soirs sauf mardi de 19h à 22h.
- **Azabu :** 3 Rue André Mazet, Paris 6e. T. : 01 46 33 72 05. Ouv. du mardi au Dimanche, de 12h 00 à 14H 30 et de 19h 00 à 23h 30
- **Aki,** 11 Rue Sainte-Anne, Paris 1er. T. : 01 42 97 54 27. Ouv. du lundi au samedi de 11h 30 à 22h 45
- **Happatei,** 64 Rue Sainte-Anne Paris 2e. T. : 01 42 96 60 40 Ouv. du lundi au samedi, de midi à 15h et de 19h à 22h 30. Fermé le dimanche.

Manga culinaire

Ces BD



A gauche, deux volumes de Oishinbo, le premier "manga gourmet". A droite, le Chef de l'Ambassasdeur.

Lorsqu'il prend pour thème la cuisine, le manga s'adresse autant aux yeux qu'aux papilles. Petite histoire de cet art qui occupe une place à part dans l'univers de la bande dessinée nippone

qu'on dévore deux fois !



Par Ryoko **Sekiguchi**

Dans la bande dessinée franco-belge, il est rare de voir un héros prendre son repas. Dans le manga, à l'inverse, même les héros de l'espace mangent un morceau avant de partir en mission, en se rendant, par exemple, à la cantine des cosmonautes… C'est un rapport très quotidien avec l'alimentation qui est représenté.

Au Japon, le genre dit du « manga culinaire » ou « manga-gourmet (*gurumé-manga)* » englobe une multitude de sous-genres : « bataille », « gros-mangeur », « gens de métier », « amour-famille »… Le terrain est vaste et fort riche.

Depuis quand le manga parle-t-il de nourriture ?

Le thème de la cuisine, il faut le reconnaître, est relativement récent dans le manga. Certes, les scènes de tables étaient déjà fréquentes auparavant : dans Doraemon de Fujio Fujiko, un personnage, Koike san, est sans cesse représenté mangeant des nouilles instantanées, dont l'invention remonte précisément à cette époque.

Toutefois, le rapport du manga à l'alimentation était encore très différent de ce qu'il est devenu aujourd'hui.

Dans le manga classique, les auteurs s'interdisaient de parler d'alimentation à la légère, car le souvenir des privations de la guerre était encore très présent dans les esprits, y compris chez les lecteurs.

L'œuvre d'Osamu Tezuka, par exemple, regorge de scènes montrant l'expérience de la famine ou le phénomène du marché noir. Il est aussi question des plats qu'improvisaient les survivants dans l'immédiat après-guerre : aiguilles de pin frites, farine de coques de haricots réduites en poudre, son de riz récupéré au bâton au fond d'une bouteille…

Il faudra attendre le début des années 1970 pour que le thème de la cuisine s'insinue peu à peu au cœur de la narration, au point de s'afficher en couverture et dans le titre des manga. Les réticences qu'il pouvait y avoir jusqu'alors à parler de la nourriture se sont estompées. On commence à faire la cuisine dans les manga et les personnages échangent sur les plats qu'ils dégustent. La description du goût fait son entrée dans la narration : le genre du « manga culinaire » était né.

Les années 1970 sont aussi l'époque où la cuisine s'invite dans les émissions de télévision et dans les magazines. Les essais sur la cuisine prolifèrent, comme les guides de restaurants. On sent qu'une page s'est tournée et que le Japon peut entamer une relation nouvelle, déculpabilisée, avec la nourriture. Il est désormais permis de « s'amuser » avec la cuisine, et d'en faire état dans les œuvres qui en traitent de façons diverses.

Parmi les séries publiées à cette époque, on peut citer en particulier Oishinbo (faiseur de gourmet), de Tetsu Kariya et Akira Hanasaki. La série, qui compte 110 tomes à ce jour, se poursuit depuis vingt ans. Au cœur d'un conflit familial, un père et son fils s'affrontent : ils rivalisent dans la quête du « repas au sommet ». D'abord conçu pour railler la vogue des gourmets du dimanche, ce manga est aujourd'hui considéré comme le précurseur du manga-gourmet.

Dans les années 1980, haute époque de la spéculation économique et des restaurants tape-à-l'œil, la célèbre dessinatrice comique, Rieko Saibara réalisa, dans un tour de provocation merveilleuse, *Ura-Michelin* (* avec un jeu de mot sur *ura* qui veut dire « l'envers », la face cachée et *urami* qui signifie la haine). Pour préparer ce manga documentaire, elle s'est rendue dans des restaurants de grand luxe où elle a eu le cran de mettre en scène de petits scandales, ridiculisant l'excessive théâtralisation du service ou s'offusquant des prix, en exprimant un point de vue de béotien.

Autant de manga que de métiers de la restauration

Parmi les nombreux sous-genres que rassemble la catégorie du manga culinaire, on est frappé par le nombre d'ouvrages qui traitent, d'une façon ou d'une autre, de la vie des professionnels de la restauration. Il faut dire que les problématiques professionnelles constituent un thème bien connu des manga et les manga culinaires ne font pas exception à la règle. Parmi la profusion de titres qui paraissent chaque année, on aurait peine à trouver un métier qui ne soit pas représenté. On trouve ainsi une série sur un soudeur, une autre sur un charpentier, sur un employé de maison de retraite, sur un bonze, un employé d'auberge, une couturière, un juge, un avocat, un joailler, ou encore un prêteur sur gages. Dans cet ensemble, les métiers de la restauration ont ceci de particulier qu'ils sont proches de notre vie à tous, même si l'on n'en connaît pas forcément les coulisses. Ils constituent donc un thème particulièrement attractif, capable d'éveiller l'intérêt des lecteurs de différents milieux et de générations différentes.

Hôchônin Ajihei (Ajihei, l'homme au couteau) fut un précurseur en la matière. Ce manga rapporte les aventures d'un jeune cuisinier qui, à l'issue d'une série d'expériences et de rencontres diverses, acquiert une technique de si haut niveau qu'il parvient à ouvrir son propre restaurant et à s'attirer de nombreux clients. Cette « success-story » d'un genre nouveau a su toucher le cœur de nombreux lecteurs qui adorent les histoires où les efforts sont récompensés.

Dans la foulée de ce succès, on a vu apparaître des personnages de plus en plus spécialisés : l'un est un as de la cuisine japonaise traditionnelle, l'autre de la cuisine occidentale, une troisième de la pâtisserie japonaise… Sommeliers (ou sommelières), garçons de café, maîtres de soba, productrices de saké, maîtres de sushi, cuisiniers d'ambassade, boulangers, patrons d'une échoppe de râmen, ou encore un étudiants en agro-alimentaire sont les nouveaux héros des manga d'aujourd'hui !

Toutes ces séries participent, à des degrés divers de fantaisie et de réalisme, d'une réévaluation des métiers de la restauration. Le lecteur peut s'identifier au beau gosse aspirant pâtissier, ou à la femme passionnée par l'univers du vin tout en restant ultra féminine…

En 1998, à l'occasion de l'Année de la France au Japon, le héros de la série Koshima Kacho s'est rendu dans le Médoc afin de s'initier aux secrets du Bordeaux.





Cuisine traditionnelle pour les filles (en haut) et cuisine de défi pour les hommes.

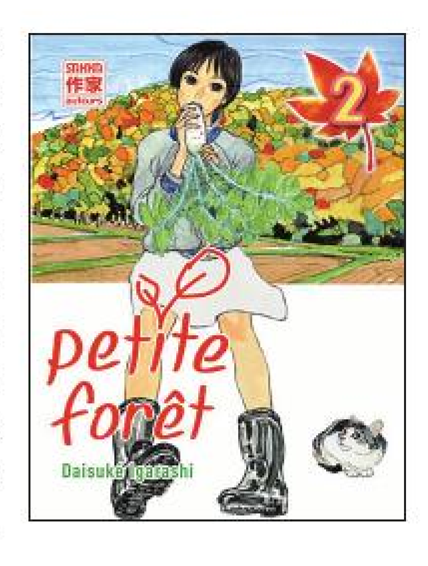
Au passage, le manga égratigne les idées toutes faites et montre par exemple qu'un garçon peut être pâtissier ou bien qu'une femme peut faire un excellent saké.
Si les émissions de télévision ont contribué à faire évoluer l'image des cuisiniers au Japon, les manga ont largement permis de revaloriser les métiers de la restauration auprès du public japonais.
Si les manga pour adolescents traitent souvent du premier amour, de la difficulté qu'il y a à se projeter dans l'avenir, de l'amitié ou des problèmes en milieu scolaire, les manga pour adultes ciblent davantage les problèmes relationnels, la réussite professionnelle, le mariage, les enfants, le divorce… Les mangas consacrés aux métiers de la restauration permettent d'aborder très naturellement toutes ces questions.

Plats pour les garçons, plats pour les filles

Les manga sont souvent conçus pour un lectorat bien particulier qui lui impose ses codes propres et son horizon d'attente. Ainsi dans le *shônen* (manga pour les garçons), la cuisine est un terrain de confrontation. Dans ces « Top chef » version papier, les cuisiniers engagent de véritables tournois dans lesquels il s'agit de réaliser un plat imaginaire, magique, parfois tout à fait irréalisable, au moyen de techniques surnaturelles. Pour les parents, ces combats de chefs sont bien entendu préférables à ceux qui font appel aux armes ou aux poings !
Dans les *shôjo* (manga pour les filles), les plats – le plus souvent des pâtisseries – se changent en instruments symboliques capables de « communiquer » de façon magique un amour ou un sentiment. On remarquera que dans les manga destinés aux femmes adultes, la narration se fait plus réaliste. C'est sans doute parce que, au Japon, ce sont encore très majoritairement les femmes qui sont derrière les fourneaux et que cette activité ne les fait pas vraiment rêver...

Des scénarios qui évoluent en fonction de l'actualité

La cuisine représentée dans le manga n'est pas aveugle aux soubresauts qui agitent la société réelle ; plus : elle reflète et accompagne les questionnements contemporains des lecteurs. Petite Forêt met en scène une jeune femme qui décide de partir s'installer à la campagne pour vivre en autarcie, plus en phase avec la nature. A voir les photos de plats qui parsèment l'album, le lecteur comprend rapidement que la fiction est directement inspirée de l'expérience de l'auteur. Kentarô Okamoto, auteur et chasseur accompli, détaille dans *Sanzoku Daiari* (le journal d'un barbare de la montagne) les différentes façons de chasser le gibier et de le cuisiner. Il offre aussi une réflexion profonde sur ce que signifie l'acte d'incorporer d'autres êtres vivants.
Mitsuko Attitude, conçu comme un manga pour filles, montre l'évolution du personnage principal, une lycéenne au départ bien peu soucieuse de son bien-être et de sa santé mais qui apprivoise peu à peu les besoins de son corps et finit par trouver son équilibre.
Hinmin no shokutaku (la table des pauvres) raconte l'histoire d'une famille qui vit bien endessous du seuil de pauvreté et doit faire preuve de beaucoup d'astuce pour préparer des plats à moins de 1,5 euros ? Tout récemment, la série *Kûneru Maruta* (Marta, bonne vivante), débutée en 2012, s'articule autour de l'expérience d'une immigrée portugaise au Japon. La cuisine occupe une place importante dans la vie de cette éternelle optimiste, en dépit de la précarité.



Quelques mangas à lire…

- **Gourmet Solitaire**, Jirô Taniguchi, Masayuki Kusumi (Casterman)
- **Mes petits plats faciles by Hana**, Masayuki Kusumi, Etsuko Mizusawa (Komikku)
- **Petite forêt**, Daisuké Igarashi (Casterman)
- **Les Gouttes de Dieu**, Tadashi Agi (Glenat)
- **Silver Spoon**, hiromu ARAKAWA (Kurokawa)
- **Ristorante Paradiso**, Natsume Ono (Kana)
- **J'aime les sushis**, Ayumi Komura, (Delcourt)
- **Mitsuko Attitude**, Mamoru Kurihara (Delcourt)
- **Hell's Kitchen**, Gumi Amazi, Mitsuru Nishimura (Kana)
- **Restaurant du Bonheur**, Yasuhiro Nakanishi (Bamboo Edition)
- **Un amour de bentô**, Shiori, Nao Kodaka(Pika)
- **Heartbroken Chocolatier**, Setona Mizushiro (Kazé)
- **Le Sommelier**, Joh Araki, Shinobu Kaitani, Ken-ichi Hori (Glenat)
- **Aya- Conseillère culinaire**, Saburô Ishikawa, Akio Aouchi, Yôsei Kobayakawa (Bamboo Editions)
- **Café Dream**, Osamu Hiramatsu, Rei hanagata, (Bamboo Editions)
- **Space Chef Caisar**, Boichi (Bamboo Editions)
- **Yakitate Ja-pan !! Un pain c'est tout** Takashi Hashiguchi (Delcourt)
- **Iron Wok R**, Shinji Saijô, Soleil Manga

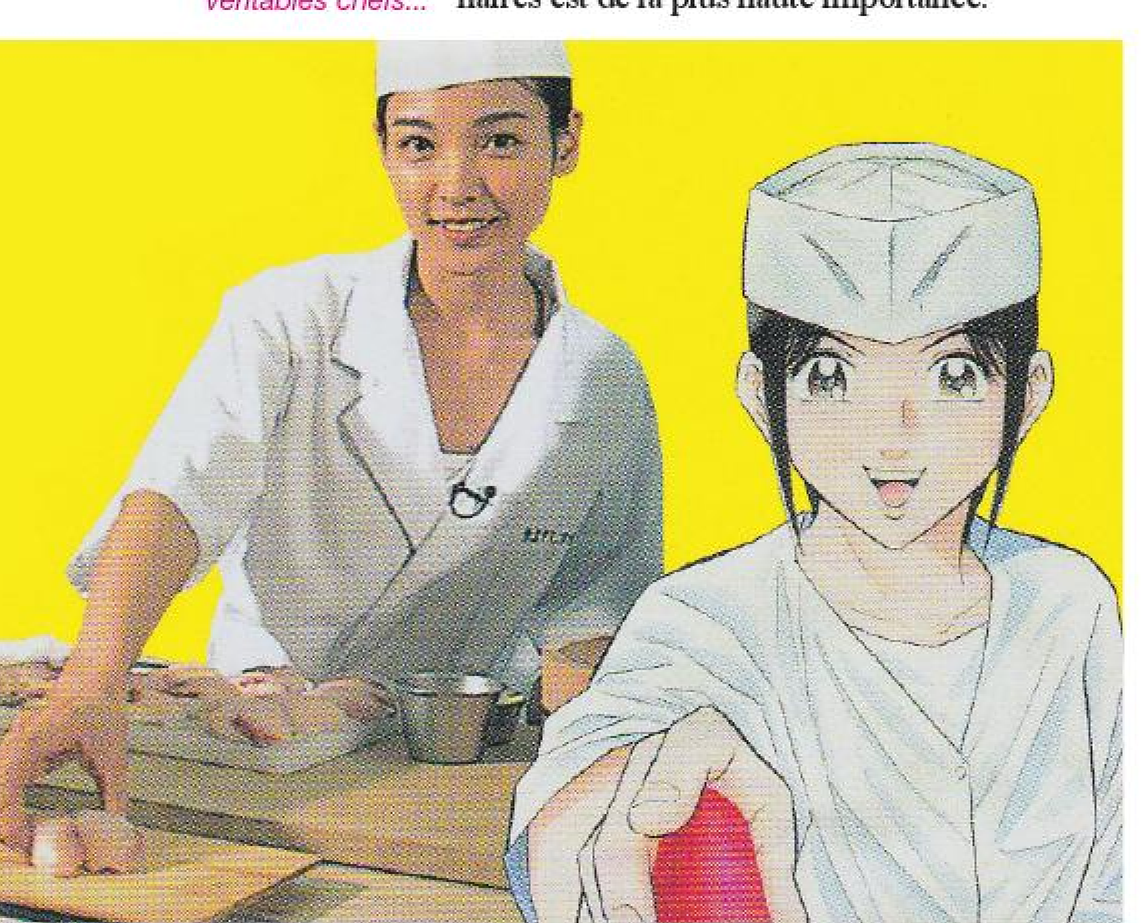


Mais l'actualité agite encore le monde du manga culinaire d'une autre manière : la question du « manger sain » et la reconnaissance des dangers alimentaires dont il faut se prémunir. L'histoire de *Silver Spoon* se déroule dans un lycée agricole. L'auteure, issue d'une famille d'agriculteurs de Hokkaidô, a elle-même fréquenté un lycée agricole. Bien qu'il ne s'agisse pas à proprement parler d'un « manga culinaire », la série s'avère riche en informations sur les produits qui se retrouvent communément sur notre table.
De même, dans *Genmai sensei no Bentô bako* (le Bentô du professeur Riz complet), d'Osamu Uoto, Monsieur Genmai, professeur en ingénierie agro-alimentaire, sensibilise ses étudiants aux besoins alimentaires des jeunes mamans, aux difficultés des agriculteurs d'aujourd'hui, ou à l'importance qu'il y a à éveiller les enfants à une cuisine saine.

Un travail d'équipe qui fait appel à des spécialistes de la cuisine

Contrairement aux mangas sur l'amour, le sport ou la science-fiction, les séries qui traitent de la cuisine nécessitent, pour leurs auteurs, des connaissances souvent très techniques. C'est pourquoi le genre requiert un travail d'équipe, où le rôle des scénaristes et des conseillers culinaires est de la plus haute importance.

Derrière les personnages, de véritables chefs...



Scénariste de Gourmet Solitaire, Masayuki Kusumi est par ailleurs essayiste et dessinateur lui-même ; il est l'auteur de titres comme *Nobushi no Gurume* (Un samouraï solitaire et gourmet) ou *Kakkoii Sukiyaki* (Sukiyaki cool). Il a séduit son lectorat en exhibant la complexité des relations qui nous unissent à la cuisine. Il peut s'intéresser, par exemple, à un personnage qui entretient une véritable passion pour la cuisine tout en refusant de devenir « gourmet » lui-même, ou encore, ironiser sur les tenants des bonnes manières et du « bien manger ».
Jinnosuke Uotsuka, journaliste culinaire et auteur d'un Manuel des plaisirs culinaires à 60 euros par mois, a été scénariste pour une série de manga, Okawari Hanzô (Hanzô, j'en reprends encore !). Le protagoniste propose, tout comme le journaliste dans ses livres de recettes, des plats « pas chers, simples et bons pour la santé ».
Parfois, les dessinateurs eux-mêmes sont bons cuisiniers dans la vie. Fumi Yoshinaga, dessinatrice connue des lecteurs français pour Le Pavillon des hommes, a réalisé plusieurs séries autour du thème de la cuisine. Kinou Nani Tabeta ? (Qu'est-ce que t'as mangé hier ?) met en scène un couple homosexuel où chacun fait la cuisine à tour de rôle, le soir en rentrant du travail. La préparation des plats fait l'objet de descriptions fouillées, parfois jusqu'au coût des ingrédients, par où transparaît la passion et les talents culinaires de l'auteure.
Le thème de la nourriture dans le manga passionne d'ailleurs tellement les Japonais qu'un ouvrage paru récemment s'est donné pour but d'analyser le style des auteurs à travers leurs scènes de table : Les tables du manga de Nobunaga Minami, critique de manga, traite ainsi plus de 220 œuvres sous ce seul angle.

Cuisinons comme nos héros

Bien sûr, certains manga proposent de vraies recettes qu'on peut reproduire chez soi. Parmi les ouvrages disponibles en français, on peut citer *Mes petits plats faciles by Hana*. La préparation des plats y est si bien expliquée que n'importe quel lecteur (pour peu qu'il réussisse à se procurer certains ingrédients difficile-







Cooking Papa, célèbre série qui encourage les hommes à cuisiner.

ment trouvables en France) peut les réussir. Du reste, bien souvent lorsqu'un manga a du succès, les éditeurs n'hésitent pas à publier des livres de recettes inspirées de la série. C'est le cas, par exemple, pour *Oishinbo* dont le scénariste en personne a bien voulu révéler ses recettes personnelles. En marge de la célèbre série *Cooking Papa*, où les personnages préparent des plats tellement simples que même « papa » peut les réussir, un livre de recettes permet à tout un chacun de mettre en pratique les plats qui l'on séduit (on trouve également les recettes en ligne sur le site http://cookpad.com/kitchen/5572512).

Manga Shokudô (Le bistro manga) de Yûko Umemoto, va jusqu'à promettre au lecteur de l'aider à réaliser les plats de telle ou telle série culte en faisant appel à de vrais chefs !

Quant aux lecteurs qui voudraient partager les plats préférés de leurs héros sans se mettre en cuisine, ils peuvent toujours en référer aux *combini* (supérettes) qui collaborent avec les séries de manga pour proposer certains plats (*râmen*, pain, currys, boissons…) apparus dans les œuvres, en édition limitée.

Mais encore ?

Aujourd'hui, le manga culinaire au Japon a pour ainsi dire atteint son seuil de saturation. On pourrait même soupçonner certaines séries de rallier le thème culinaire juste pour s'assurer un minimum de lecteurs. Et comme on peut s'y attendre, bien des séries qui se contentent d'imiter les titres à succès échouent et s'interrompent au bout de quelques épisodes.

La catastrophe du 11 mars 2011 a, semble-t-il, aiguisé la conscience des Japonais sur les questions alimentaires, et même, au-delà, sur l'acte de manger, qui lie les hommes de mille manières. Sous cet aspect, il y a fort à parier que les propositions ne tariront pas, et que les problématiques alimentaires inspireront encore aux auteurs des traitements variés, à la fois profonds et ancrés dans la société. Déjà, une polémique est née d'un épisode d'Oishinbo, série reprise tout récemment après interruption, pour lequel le scénariste s'est rendu sur place, à Fukushima, pour une enquête aux conclusions explosives…

RENCONTRE AVEC

Takashi MORIEDA, scénariste culinaire

« Je veux faire réfléchir à ce que signifie l'acte de manger »

Chercheur en culture culinaire et photographe, Takashi Morieda a été conseiller sur la série *Kareinaru Shokutaku* (La table spectaculaire) de Kazuki Funatsu, dont le personnage principal est un spécialiste du curry. Une série qui a duré treize années (soit quarante-neuf tomes !) et pour laquelle il a fallu créer des centaines de recettes à base curry…

Par Ryoko **Sekiguchi**

Comment avez-vous commencé à travailler pour cette série ?

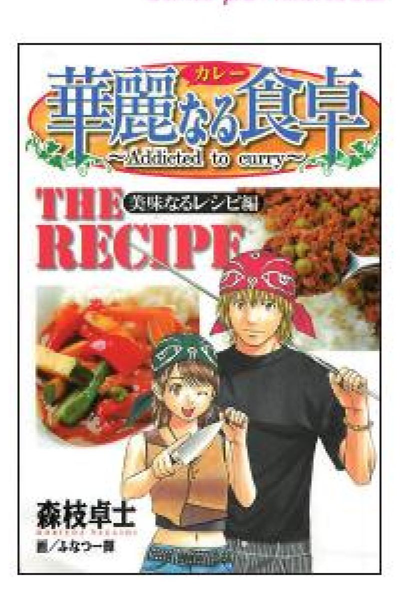
C'est l'éditeur qui m'a contacté. Dans un premier temps, il voulait savoir si j'accepterais que l'on utilise les recettes présentées dans mes livres sur le curry. Par la suite, il m'a proposé de travailler comme conseiller. C'était la première fois que je travaillais dans le domaine du manga. Je pensais que ce serait juste une contribution ponctuelle, je n'imaginais pas que cela pourrait durer aussi longtemps !

Comment avez-vous procédé concrètement, dans ce travail de collaboration ?

Au début, c'est l'éditeur et les dessinateurs qui me demandaient des idées lorsqu'ils en avaient besoin. Et progressivement, j'ai commencé à être impliqué plus en amont dans la préparation des épisodes, à proposer des idées quand il en manquait. Nous louions un studio de cuisine une fois par mois pour faire des expériences de curry originaux, suivant le thème de l'épisode. Je travaillais surtout avec l'éditeur, parce que le dessinateur, qui devait produire un épisode par semaine, était débordé de travail.

Une ou deux fois par an, nous partions à la recherche de plats insolites dans différentes régions du Japon, en Asie du Sud-Est ou en Inde. Je crois que ces voyages ont permis à l'équipe de comprendre pas mal de choses sur l'esprit et la variété du curry.

Finalement, en plus de la série de manga, nous avons aussi publié un livre de recettes de curry, avec les recettes que je réalisais. Vous y trouvez aussi bien la recette basique de la sauce curry que les plats originaux apparus dans le manga. On y trouve non seulement des currys indiens mais aussi des currys d'Asie du Sud-Est.



"Accro au Curry", l'un des tomes de la série écrite par Morieda.

Quel type de problème peut-on rencontrer lorsqu'on réalise un manga culinaire ?

Outre le fait de devoir sans cesse inventer de nouveaux plats, on est parfois confronté à certains tabous d'ordre religieux ou autre. Des tabous que le manga peut d'ailleurs contribuer à briser. Une fois, par exemple, le dessinateur a voulu traiter de la question du cannibalisme, mais on ne rigole pas avec ça ! Justement, c'était intéressant d'être amené à réfléchir à cet équilibre.

Avez-vous constaté des différences entre la réaction des lecteurs de vos œuvres et ceux du manga ?

Oui, de nombreux lecteurs du manga ont essayé de réaliser les plats présentés dans l'épisode, et ont posté leurs tentatives en ligne. Ce n'était pas le cas avec les livres de recettes.

Takashi Morieda

Chercheur en culture culinaire et photographe, il est anthropologue de formation, spécialiste notamment de la culture culinaire de l'Asie du Sud-Est, mais également, grand voyageur. Il met en perspective la variété des goûts et des coutumes culinaires développés dans différentes cultures, à travers plus d'une cinquantaine d'ouvrages, mais aussi des manga, dont beaucoup contiennent des recettes (entre autres, de curry) et des albums pour enfants. Parmi ses ouvrages : *Karê raisu to nihonjin* (Le curry et les japonais), *Ajia Saishoku Kikô* (Le carnet de voyage végétarien en Asie) *Sekai 100 no ichiba zo aruku* (Visite de cent marchés du monde), *Te de taberu ?* (Manger avec les doigts ?).

Ces différences entre vos œuvres et les manga ont-elles eu des répercussions sensibles aussi en termes de ventes ?
Oui, là aussi, c'était incomparable. Avec mes livres de recettes, j'ai rarement dépassé une centaine de milliers d'exemplaires (ce qui est déjà beaucoup), mais cette série sur le curry s'est arrachée à des millions d'exemplaires. En réalité, il s'agit de deux lectorats très différents…

Vous n'avez jamais hésité à apposer votre nom sur un album de manga ?
Bien sûr que si ! Ne pouvant pas toujours tout contrôler moi-même, il est arrivé que certains épisodes, qui avaient été dessinés sans que je sois consulté, contiennent des aberrations au plan anthropologique… C'était parfois délicat de rectifier le tir.

Selon vous, quel autre dessinateur pourrait faire un très bon manga culinaire ?
Si Hergé vivait encore, je verrais bien Tintin en vadrouille dans l'univers de la cuisine…

D'après vous, pourquoi le manga culinaire connaît-il un développement aussi spectaculaire ?
Je ne crois pas que le manga culinaire soit particulièrement développé par rapport à d'autres thèmes. Seulement, le manga est devenu, comme la littérature, un univers à part entière. Dans un univers si complet, il est normal qu'on trouve un genre pour traiter de la cuisine. Comme vous le savez, le manga peut traiter de tout, depuis la Rome antique jusqu'aux écoles théologiques de l'Europe médiévale… Cela dit, si la cuisine a un atout, c'est d'être bien réelle, et de parler à tout le monde.

Quelles sont les séries que vous aimeriez faire lire à des lecteurs étrangers ?
Silver Spoon est idéal pour réfléchir à ce qu'est l'alimentation, l'acte de manger.

Faites-vous une différence entre le travail de conseiller pour une série de manga, et l'écriture d'albums pour enfants ?
Je suis parvenu à un stade où je considère que travailler dans le manga, écrire des livres pour enfants ou enseigner à l'Université, c'est œuvrer à un seul et même objectif ; à travers ces différents supports, j'essaie de donner aux gens l'occasion de réfléchir sur le sens de l'acte de manger, et sur ce qu'est une alimentation saine.

Selon vous, quels autres genres culturels seraient de bons candidats à une collaboration avec la cuisine ?
Je pense que, même dans un film ou un feuilleton télévisé, dès lors qu'on montre une scène de table, il faudrait recourir à spécialiste, à un conseiller historique pour reconstituer les plats de telle ou telle région, de tel ou tel milieu. Il est aussi tentant de réaliser une cuisine d'époque, de remonter le temps… Le domaine des possibles est vaste, mais le problème, c'est que les gens ne pensent pas qu'une idée doit être rémunérée. A la télévision, on paie les vedettes, mais rarement ceux qui donnent des idées pour réaliser l'émission, alors que je pense que c'est plutôt l'idée qui est essentielle.

Quand vous songez au rapport entre les Japonais et la cuisine, constatez-vous un changement au cours de ces vingt ou trente dernières années ?
J'enseigne dans plusieurs universités, et dans mes séminaires, je demande aux étudiants de décrire ce qu'ils mangent tous les jours. La réponse est parfois stupéfiante : café et pâtisserie, coca-cola et chips, pas de petit-déjeuner, toujours des plats préparés, à la cantine l'éternel poulet-frites… Malheureusement, rares sont les étudiants qui ont une alimentation équilibrée.
Je participe à un groupe de recherche qui tient chaque année un colloque sur la culture culinaire. Ce qui revient souvent, c'est le constat qu'il existe au sein de la société deux groupes opposés dans leur rapport à l'alimentation : ceux qui se soucient de la qualité de leur alimentation et de la culture bio, et ceux qui cherchent simplement à se remplir le ventre.
Bien sûr, la cuisine japonaise est entrée au patrimoine mondial de l'Unesco, mais je crois que cette promotion au titre de patrimoine culturel est née d'un sentiment de danger. Si la tendance actuelle s'accélère, nous ne pourrons bientôt plus transmettre la vraie cuisine traditionnelle.
Je pense que le manga peut aussi contribuer, à sa manière, à faire évoluer la conscience des lecteurs. Certaines séries, dont Oishinbo, ont joué un rôle pédagogique essentiel pour donner à réfléchir sur l'alimentation sous un angle différent.



Steak-frites et manga !

Par Jean-Luc **TOULA-BREYSSE**

LA FRANCE EST, APRÈS LE JAPON, LE DEUXIÈME PLUS GROS CONSOMMATEUR DE MANGA AU MONDE. PARMI LES TITRES TRADUITS EN FRANÇAIS, LES MANGA CULINAIRES OCCUPENT UNE PLACE NON NÉGLIGEABLE. NOUS VOUS PROPOSONS CI-DESSOUS UN BEST OF DES 10 DERNIÈRES ANNÉES.

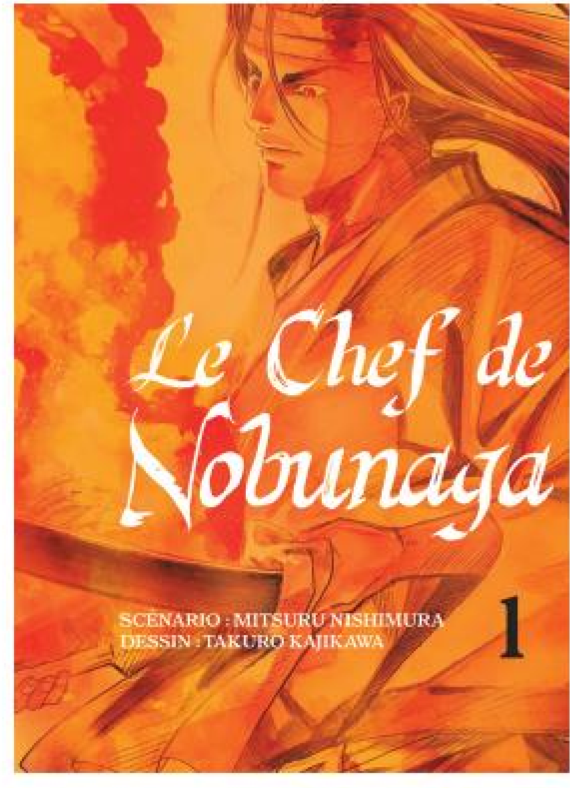
2014

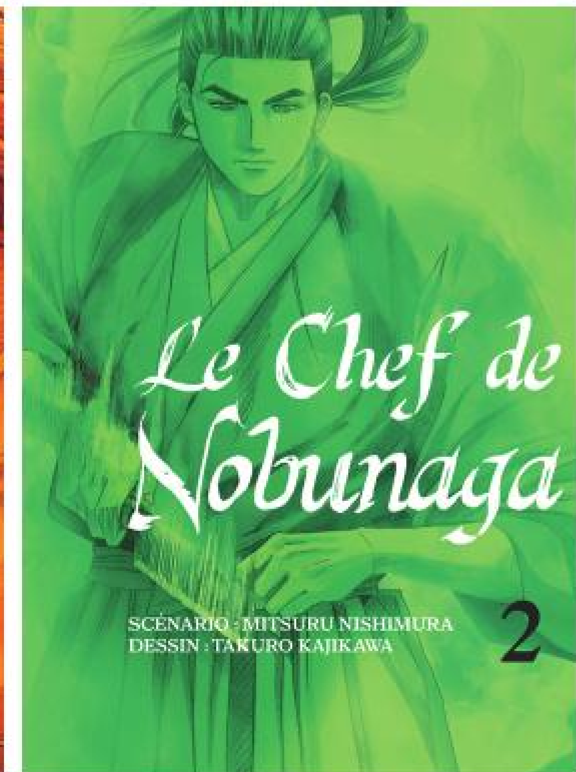
Moyashimon

L'HOMME QUI CHUCHOTAIT À L'OREILLE DES BACTÉRIES

Moyashimon est une série en 13 volumes qui narre l'histoire de Tadayasu Sawaki, étudiant en agronomie qui a le don de voir les bactéries et micro-organismes dans les aliments. L'auteur, Masayuki Ishikawa, défend le bon goût tout en expliquant techniquement mais avec humour les différents stades de fermentations et les résultats obtenus. Notre héros se rendra notamment en France où il visitera une fromagerie. Il se retrouvera bien entendu face à une montagne de bactéries le dévisageant tout sourire ! Dans cette série, qu'on aurait pu titrer « les particules alimentaires », les bactéries fermentent et se mélangent, se battent parfois contre les « méchants » comme cette saleté de Lactobacillus homohiochi qui prend plaisir à détruire le saké.

Moyashimon de Masayuki Ishikawa, éditions Glénat. Sortie prévue en octobre 2014.





Le Chef de Nobunaga

LE REPAS DU GUERRIER

Imaginez les *Visiteurs*… à l'envers : un cuisinier du XXIe siècle se retrouve dans le Japon féodal, à l'« époque des pays en guerre » ou *Sengoku jidai*, en ce XVIe siècle, âge d'Or des samouraïs. Ken, c'est son nom, devient le chef attitré d'Oda Nobunaga (1534-1582), célèbre personnage historique, grand gouverneur ayant pour devise « L'empire sujet des militaires » et qui fut l'un des unificateurs du pays. Il le suit dans les combats et imagine des plats pour satisfaire les

guerriers. Un récit dynamique et instructif rappelant qu'en ces temps passés, il n'y avait pour les maîtres des fourneaux ni sauce de soja (*shôyu*), ni sucre, ni patate douce. En 9 volumes publiés, plus de 1,2 millions d'exemplaires ont déjà été vendus au Japon.

Le Chef de Nobunaga, de Mitsuru Nishimura et Takuro Kajikawa, Komikku éditions. Tomes 1 et 2. Sortie du tome 3 prévue en juillet.

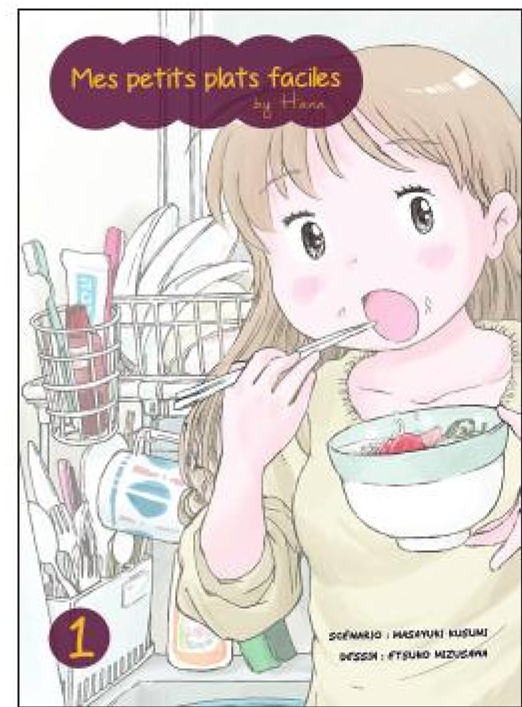
Mangeons !

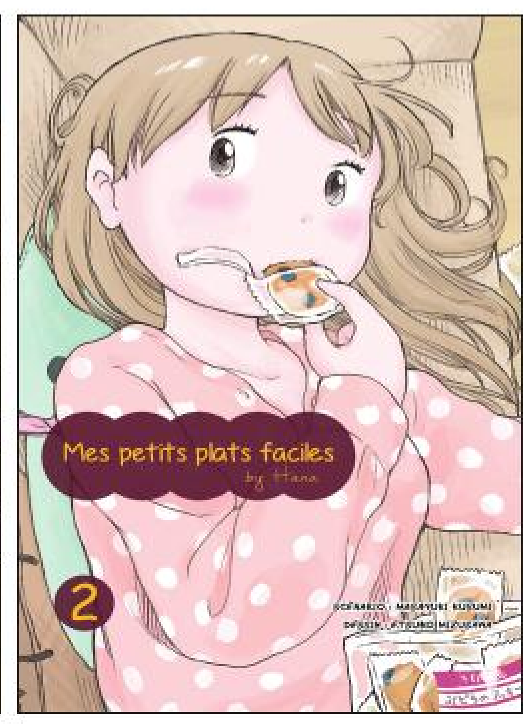
La diététicienne du bonheur

L'important, c'est le bien manger ! Une jeune femme, sorte d'ange gardien, sortie de nulle part, partage des repas avec des personnes qui s'interrogent, qui doutent. Elle les écoute attentivement et avec bienveillance. L'héroïne, « déesse de la bonne bouffe », entre un bol de riz, un plat de nouilles ou des palourdes japonaises, révèle une empathie des plus communicatives avec une appétence sans fin. Une belle leçon de vie à croquer, sensible et pleine d'espoir. Avec, cerise sur le mochi, une analyse nutritionnelle des plats figurant dans les différents récits. Normal, l'auteur est une diététicienne. Un vrai bonheur à dévorer en attendant le prochain volume.

Mangeons ! de Sanko Takada, éditions Casterman.







2013

Mes petits plats faciles

Les 34 plats de Hana

Le scénariste est le complice de Taniguchi dans *Le Gourmet solitaire*. Il signe ce délicieux manga et livre trente quatre plats en deux volumes, mijotés par Hana, une drôle de nana, un brin foutraque et paresseuse qui nous prouve que chacun à la maison peut se faire plaisir en cuisinant les produits les plus simples.

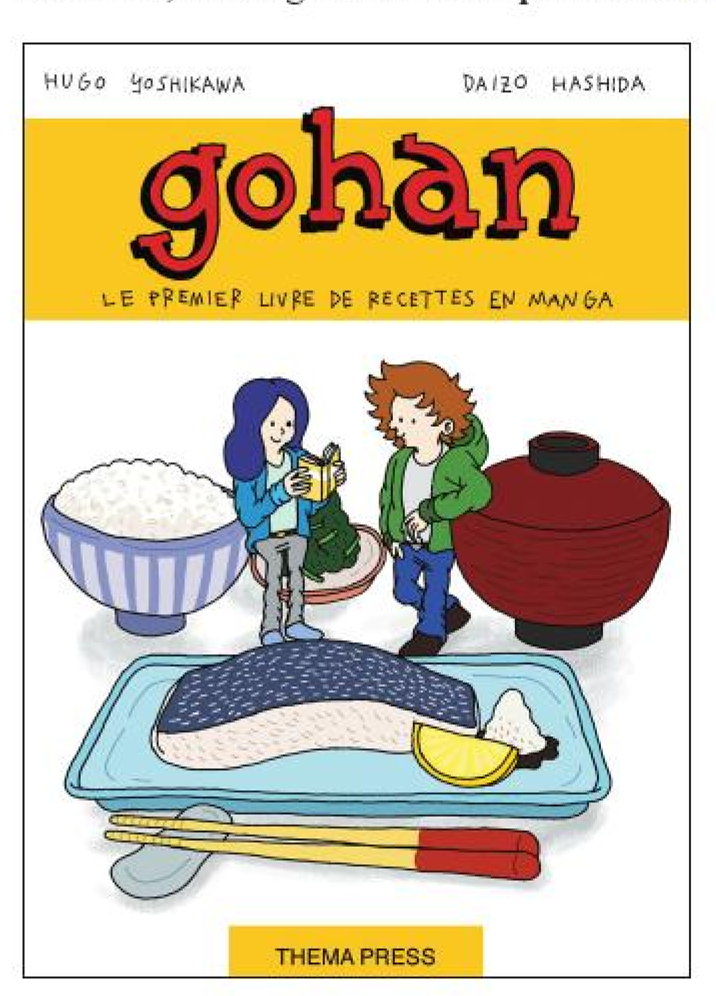
Mes petits plats faciles, de Masayuki Kusumi et Etsuko Mizusawa, Komikku éditions.

2012

Gohan

La cuisine japonaise pour les nuls

Loin des ouvrages proposant des plats infaisables avec des photographies aussi léchées que remaniées, ce manga livre une cinquantaine de



recettes très faciles à réaliser. Un bonheur pour les nuls ! Au menu, une cuisine de tous les jours : entrées, plats à base de viande, de poisson ou de légume, sauces, riz et desserts. Des mets faciles à préparer, à l'exemple de la salade de *wakame*, de la soupe miso aux coques, du porc pané, des sardines aux prunes salées, de la tempura de légumes ou encore de la mousse de yuzu. Les deux personnages un peu gaffeurs qui s'activent en cuisine nous enlèvent tous nos complexes !

Gohan, le premier livre de recettes en manga, de Hugo Yoshikawa et Daizo Hashida, Théma press éditions.

Un amour de bentô…

Ou le bentô de l'amour







Une intrigue un rien enfantine… une bluette, mais peu importe. Le seul intérêt demeure dans les recettes originales pour ne pas dire loufoques concoctées par Shiori : bentô de maki love, bentô au nori en forme de cœur, bentô aux crevettes panées, bentô de Noël ou lettre d'amour aux trois parfums…

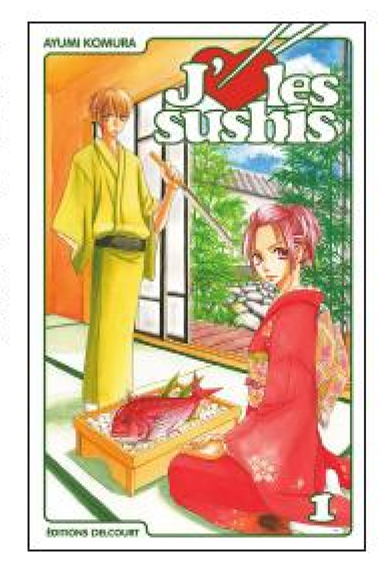
Un amour de bentô, de Nao Kodaka et Shiori, Pika édition. Trois volumes.

2010

J'aime les sushis

Pas les gâteaux !

Il ne s'agit pas des Capulet et des Montaigu, mais quand même d'amours contrariées. Ce *shôjo* (manga pour adolescentes) relate la passion de Hanayu, âgée de quinze ans, pour les sushis et l'art de la découpe. Dès que l'apprentie voit un poisson, elle s'emballe. Malheureusement, elle est la fille d'un bon pâtissier. Dans sa classe au lycée hôtelier, il y a Hayato, fils d'un *sushiya* qui lui aspire à être pâtissier. Chacun son rêve culinaire, chacun son destin, une douce aventure sucrée-salée contant les désirs et la difficulté de transmettre un savoir-faire.



J'aime les sushis, par Ayumi Komura, éditions Delcourt. Série en 8 volumes.

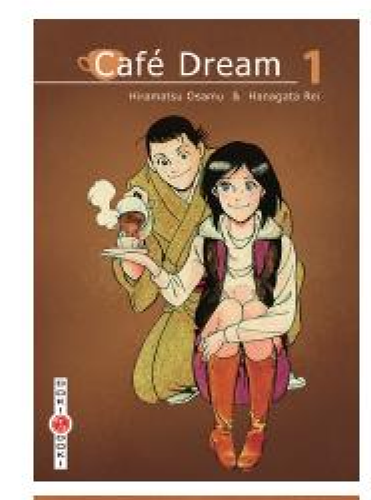
2009

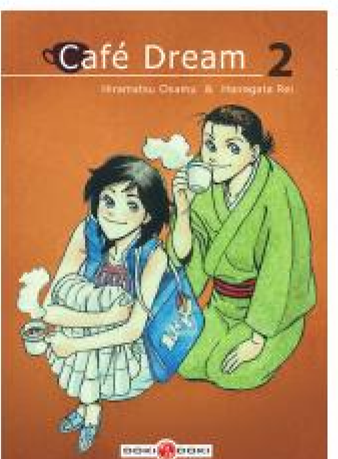
Café Dream

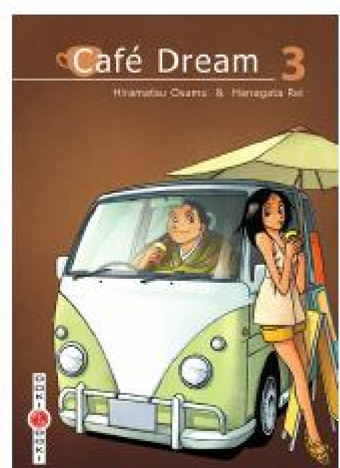
La passion du p'tit noir

A la vitesse de l'éclair (au café de préférence), robusta et arabica ont séduit un grand nombre de consommateurs japonais. En ce pays, troisième importateur de café au monde devant la France, les consommateurs sont d'éminents connaisseurs des grains de moka. Ce manga qui ne broie pas du noir a rencontré un public qui en redemande. Fils d'un marchand de thé, Sasuke voue une passion pour ce breuvage importé au Japon pour la première fois en 1877. *Café dream* cherche à faire connaître la richesse des crus à ceux qui aiment boire la tasse et initie les aficionados à savoir consommer aussi bien un *ristretto* qu'un *Irish coffee*.

Café Dream, de Hiramatsu Osamu et Hanagata Rei, Doki Doki, Bamboo édition. Série en 5 volumes.















2008

Les Gouttes de Dieu

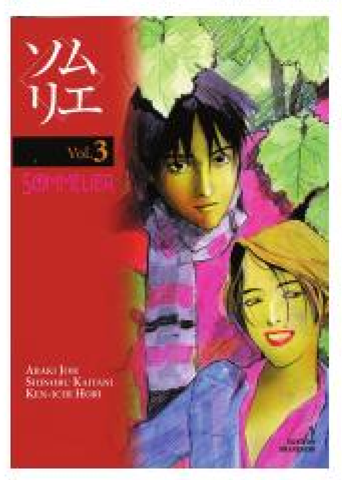
▮ Vin sur vin !

Le récit, une grande enquête pour découvrir le nom et le millésime de ces Gouttes de Dieu et de douze autres vins, sorte de chasse au trésor captivante et pédagogique, distille les mystères des breuvages. Le sérieux de l'écriture, du vocabulaire choisi, rend non seulement hommage aux hommes, aux produits et aux techniques mais a su aussi séduire les professionnels. Phénomène éditorial au Japon (41 tomes déjà parus), ce manga, véritable hymne à Bacchus, connaît également un vif succès en Corée et fit même exploser les ventes de vins de Bourgogne au pays du Matin calme.

Les Gouttes de Dieu, de Tadashi Agi et Shu Okimoto, Glénat. Série en cours. 32 volumes publiés. Prochain volume, sortie le 18 juin.

Le restaurant du bonheur

▮ La France à l'honneur



Vision toute nipponne d'un jeune chef, Kôsuke, qui fantasme sur la gastronomie du pays de Brillat-Savarin et des grands toqués français. Mais comme toujours, côté famille, il y a des réserves, notamment de la part de sa belle-mère, préférant la cuisine simple et sans chichi de l'archipel. Mais il compte bien perpétuer le savoir-faire paternel avec un cahier de recettes que son père lui a légué. Les amateurs de bonne chère restent malgré tout un peu sur leur faim.

Le restaurant du bonheur, de Nakanishi Yasuhiro, Doki Doki, Bamboo édition. Série en 5 volumes.

2007

Aya conseillère culinaire

▮ Cauchemar en cuisine, version manga

Sérieuse et inventive, Aya Kisaragi travaille pour une société spécialisée dans le redressement des restaurants qui ne sont pas au top de leur forme. C'est un peu *Cauchemar en cuisine*, version manga mais sans la testostérone de Philippe Etchebest ! Didactique, ce manga éveille au goût à travers quelques







recettes ou « petits cours de cuisine pour les papas » de plats occidentaux adaptés au goût des Japonais. Les restaurateurs y trouveront de judicieux conseils pour éviter de faire faillite trop vite !

Aya conseillère culinaire, de Ishikawa Saburô, scénario de Aouchi Akio, supervisé par Kobayakawa Yôsei, Doki Doki, Bamboo édition.

2006

Sommelier

▮ In vino veritas



Joe Satake, sommelier japonais hors pair résidant en France, capable de deviner l'année et l'origine de n'importe quelle bonne bouteille, trouve le temps de déjouer des complots et de résoudre des affaires de meurtres, tout en pratiquant son art. Une immersion dans l'univers de l'oenologie qui confirme l'intérêt des Japonais et des Coréens pour le vin français et européen. Chaque épisode se termine par une sélection de crus choisie par l'œnologue japonais Ken-ichi Hori, connu au-delà de l'archipel pour son sérieux.

Sommelier de Ken-ichi Hori, Araki Joh et Shinobu Kaitani. Glénat. Série en 6 volumes. Lire Wasabi n°9.

2005

Le Gourmet solitaire

▮ La solitude du mangeur de fond

La nouvelle édition (lecture de gauche à droite cette fois) de cette bible gourmande, un désormais classique du maître du manga Jirô Taniguchi, met l'eau à la bouche. Lui qui avait déjà adapté en une b.d. gourmande et mélancolique *Les Années douces*, roman de Kawakami Hiromi, publié chez Philippe Picquier, croquant dans un délicieux récit conversation et nourriture, suit avec empathie un gourmand appréciant la cuisine simple des restaurants de quartier, une belle portion de porc frit accom- ■■■



pagné de chou, un bol de riz avec sa soupe de miso au crabe, quelques haricots noirs sucrés en gelée, des anguilles grillées à la chair bien grasse, des beignets de poulpe au sésame et à la ciboulette et même une « bouffe de superette » n'importe où dans Tokyo…

Le Gourmet solitaire de Jirô Taniguchi et Masayuki Kusumi, éditions Casterman. Lire Wasabi n°7.



Yakitate ! ! Ja-Pan

Un pain c'est tout

Le mitron, Azuma Kazuma, ne manque pas de croquant. Ce garçon a une idée fixe : être dans le pétrin ! Il veut mettre la main à la pâte pour créer un pain que les Japonais trouveront meilleur que le riz. Il s'agit du *Ja-Pan*, contraction de *Japanese-Pan*, « pan » voulant dire « pain », qu'il soit au lait de soja, au sésame, au millet ou au yaourt… L'adolescent doit passer un concours pour entrer dans la boulange. Chacun des candidats dont la charmante petite fille du propriétaire de l'illustre enseigne met les bouchées doubles. Pour pimenter l'affaire, Azuma a un don... Ce manga permet de découvrir les secrets du fournil par des récits souvent très drôles. ■

Yakitate ! ! Ja-Pan, Un pain c'est tout, de Takashi Hashiguchi, éditions Delcourt. Série en 26 volumes.


SEFA
2 ▸ 6 JUILLET
PARC DES EXPOSITIONS PARIS-NORD VILLEPINTE
Japan Expo
2014
15th
Anniversary
XV
TOUT JAPAN EXPO DANS TA POCHE !
L'APPLICATION MOBILE OFFICIELLE !
Download on the App Store
Get it on BlackBerry World
GET IT ON Google play
Download from Windows Phone Store
www.japan-expo.com
MANGA • ANIME • MODE • MUSIQUE • CINÉMA • JEUX VIDÉO • CULTURE POPULAIRE • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS
HORAIRES D'OUVERTURE ▸ Mercredi : 14h - 21h • Jeudi à dimanche : 10h - 19h
TARIFS ▸ Mercredi : 8€ • Jeudi : 10€ • Vendredi : 15€ • Samedi : 20€ • Dimanche : 15€
Forfaits uniquement en prévente : 4 JOURS : 49€ • 5 JOURS : 53€
RÉSEAU FNAC : FNAC, Carrefour, Géant, Le Bon Marché, Système U - 0 892 684 694 (0,34€/min) - www.fnac.com • Location Belgique : FNAC - 0 900 00 600 (0,45€/min) - www.fnac.be
RÉSEAU TICKETNET : Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc - 0 892 390 100 (0,34€ TTC/min) - www.ticketnet.fr
TICKETS EN PRÉVENTE OU EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL (Paiement uniquement en espèces ou CB)
Illustration : Aurore • © SEFA EVENT 2013-2014 • Tous droits réservés
fnac
Direct Matin
NOLIFE
AnimeLand.com
wat
ANOUS PARIS
JAL
JAPAN AIRLINES
ZOOM JAPON
GAME ONE
J-ONE
MTV
l'Etudiant